

Vai um sorvetinho aí?

<https://sem lactose.com/index.php/2010/09/22/vai-um-sorvetinho-ai/>

Última atualização em: 28/02/11



Mais do que comemorar a chegada da primavera, dia 23 de

setembro é a data oficial para comemoração do Dia do Sorvete. E para quem tem intolerância à lactose ou alergia ao leite, o Sem lactose preparou dicas refrescantes e sem leite para todos saborearem.

ARTE FREDDO



Originalidade e sabor são as características que descrevem os sorvetes de

Ana Gasparry, chef e proprietária da Arte Freddo. A boutique de sorvetes, localizada na capital gaúcha, oferece diferentes opções com sabores pouco convencionais. Entre os sabores da linha de sorbets (sorvetes sem adição de leite) estão manga com pimenta, manga com gengibre, goiaba com calda da própria fruta, morango com espumante, pêssago com prosecco, entre outros. “Tenho observado que cada vez mais encontro pessoas com restrições alimentares e vejo que a lactose é um problema para muitos. A base dos sorbets são as polpas das frutas maduras (em torno de 60%), açúcar, água e estabilizante ácido cítrico. Prefiro sempre usar as frutas da estação para aproveitar todas as vitaminas que elas nos proporcionam.” nos conta Ana. Além desses sabores, a sorveteria também oferece os sorbets de manga e goiaba na versão diet, adoçado apenas com frutose.

Arte Freddo Boutique de Sorvetes

Rua Giordano Bruno, 13 – Bairro Rio Branco – Porto Alegre, RS – Fone (51)3028.6013 –

www.artefreddo.com.br

FUJI SORVETES



Esta fábrica de sorvetes acaba de entrar no mercado com um propósito:

criar sorvetes para pessoas que buscam alternativas ao sorvete tradicional. Luis Assad, um empresário apaixonado por sorvetes, nos conta que apesar do grande potencial de crescimento no consumo que há no Brasil (consumimos muito menos sorvete do que outros países de regiões frias), ele estava em busca de um diferencial para seus produtos e resolveu apostar no segmento de sorvetes isentos de leite animal.

“Pesquisamos sobre esse tipo de produto em diversos lugares – inclusive no SemLactose – e verificamos que havia uma demanda não atendida. Essa constatação nos deu o impulso que faltava. Decidimos produzir um sorvete que tivesse composição diferenciada e nutritiva, mas que mantivesse a textura, aparência e sabor iguais aos do produto convencional lácteo”, relata Luis. Os sorvetes são isentos de leite de vaca e glúten e são oferecidos em potes de 2 litros nos sabores baunilha, morango, chocolate, flocos e chocolate vanilla (este último lembra o sabor do picolé Chicabon, da Kibon).

A empresa é sediada em Barueri, SP, e o pedido pode ser feito por email ou telefone com entrega para as cidades de Barueri, Carapicuíba, Jandira, Itapevi, Cotia e bairros da Zona Oeste, Norte e Centro de São Paulo. Para lojistas e restaurantes, a fábrica de sorvetes oferece potes de 10 litros.

Fuji Sorvetes

Fone: (11) 9791-9333 – email: sorvetesemlactose@uol.com.br

SORVETES PAVILOCHE



A empresa catarinense, com sede em Joinville, desenvolveu ao longo de

sua atuação diversas linhas de sorvetes. Em 2006 a Paviloche lançou a Free-lac, uma linha de sorvetes de massa e picolés livre de lactose, glúten e gorduras. A receptividade dos consumidores foi grande. Aline, coordenadora de Marketing da empresa, nos dá mais detalhes. “O crescente aumento nas vendas deste segmento e o retorno positivo que temos recebido dos nossos clientes é um indicativo de como esta linha foi bem aceita. Recebemos muitos recados de consumidores que agradecem por nos preocuparmos com eles.”

Os sorvetes de massa Free-lac estão disponíveis em potes de 1 litro nos sabores morango, maracujá e uva. A linha de picolés é oferecida nos sabores uva, limão, maracujá e abacaxi. Os produtos da Paviloche podem ser encontrados em supermercados e outros pontos de venda em diversas cidades de Santa Catarina e Paraná. Para mais informações sobre onde encontrar os produtos, acesse o [site da empresa](#).

SORBETS LA FRUTTA



Para quem não abre mão de uma sobremesa geladinha, mas está

preocupado com os quilinhos a mais na balança, já pode saborear sorvetes sem culpa. A Nestlé possui uma linha de sorbets isenta de lactose, glúten e gorduras, e ainda conta com uma versão 0% açúcar. A porção de 60 gramas (1 bola) contém apenas 72 calorias e a versão manga 0% açúcar possui o selo de qualidade e garantia da ANAD, Associação Nacional de Assistência ao Diabético, que garante o consumo por pessoas com dietas de restrição de açúcar. Os potes de 700 ml são vendidos em supermercados e outros pontos de venda em todo o Brasil nos sabores abacaxi com hortelã, limão, manga, maracujá, e manga 0% açúcar.

Para mais informações sobre pontos de venda em sua região, entre em contato com o SAC da Nestlé [clikando aqui](#).

E então? Deu água na boca? Aproveite para comemorar o Dia do Sorvete e corra atrás do seu!